



“Bricula” Vino Bianco

Vitigno: Cortese 80%, Chardonnay 20%

Area di produzione:

vigneti tipici dell'Alto Monferrato, di nostra conduzione in Canelli e Loazzolo

Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, decantazione del mosto-fiore, fermentazione a temperatura controllata in vasche termo condizionate a 16-18°C

Recupero della saturazione carbonica nel finale della fermentazione

Affinamento: in vasche inox, imbottigliamento nel febbraio successivo

Caratteristiche analitiche:

Alcol 12,50 % Vol.

Acidità tot. 5,80 g/l

PH 3.15

Solforosa 100 mg/l

Zuccheri tot. 1,5 g/l

Colore: paglierino chiaro tendente al verdolino, con lieve vivacità

Odore: caratteristico, delicato, agrumato
Molto tenue ma persistente

Sapore: fresco, sapido, con vivacità croccante, piacevolmente morbido

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti: antipasti di pesce e insaccati, uova al tegamino, primi piatti di magro



Strada per Canelli, 19 14051 Loazzolo (AT)

Reg. San Giovanni, 108 14053 Canelli (AT)

e-mail: info@pianbello.com info@cantineamerio.it www.pianbello.com